MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

PRO NATUR DOLMAR

CLARIFICANTE EN BASE A PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL

CARACTERÍSTICAS

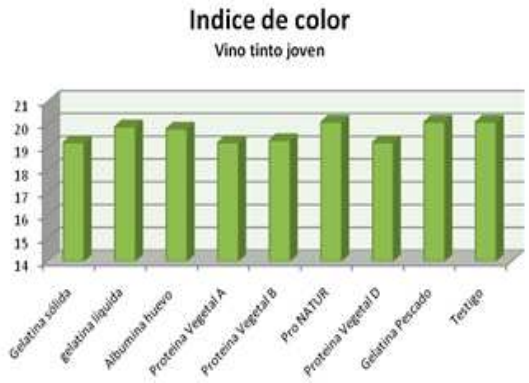
Dentro de la gama NATUR Dolmar pone en el mercado distintos clarificantes en base a proteínas vegetales, capaces de dar solución a la clarificación de los vinos sin la presencia de materia de origen animal.

Pro NATUR es una mezcla de proteínas vegetales de guisante, formulada para la clarificación de vinos.

Su naturaleza así como su formulación permite una clarificación efectiva a dosis bajas, consiguiendo de esta manera una óptima limpidez, sin desgranar las características de los vinos.

Dada su naturaleza, sale al mercado como una alternativa no alérgena, que no contiene gluten y está exenta de OGM

Con Pro NATUR conseguimos, en cualquier tipo de vino, asemejar esta clarificación a los resultados obtenidos en clarificaciones estándar con la utilización de clarificantes habituales hasta ahora, como gelatinas, albúminas…



DOSIS DE EMPLEO

En vino tinto joven de 5 a 15 g/hl.

En vinos tintos con crianza 5 a 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Disolver Pro NATUR en 10 veces su peso en agua. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora.

Para mejorar la calidad de la clarificación y compactación de las lías añadir otro clarificante como bentonita, o tanino.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 10 kg.

Dolmar. Productos. Polígono Entrecarreteras. C/La Industria 22. 26200 Haro. La Rioja. España

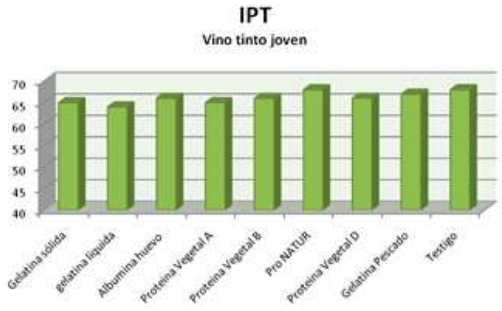
FT 44/01-10-2015

MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

CARACTERÍSTICAS

Sí cabe destacar en la clarificación con estas proteínas vegetales el volumen inferior de lías formado tras su uso.

En el caso de clarificación de vinos tintos, un parámetro importante a analizar es el comportamiento de Pro NATUR con los parámetros de color, viendo que este es similar o incluso mejor que alguno de los clarificantes estándar utilizados.



DOSIS DE EMPLEO

En vino tinto joven de 5 a 15 g/hl.

En vinos tintos con crianza 5 a 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Disolver Pro NATUR en 10 veces su peso en agua. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora.

Para mejorar la calidad de la clarificación y compactación de las lías añadir otro clarificante como bentonita, o tanino.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 10 kg.

Dolmar. Productos. Polígono Entrecarreteras. C/La Industria 22. 26200 Haro. La Rioja. España

FT 44/01-10-2015

MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

CARACTERÍSTICAS

En la clarificación de vinos con crianza los resultados son igualmente comparables con clarificantes habituales tales como albúmina y gelatina.

Vuelve a repetirse el menor volumen de lías generadas por este tipo de proteínas, respeta absolutamente parámetros de calidad como polifenoles totales o intensidad colorante.

DOSIS DE EMPLEO

En vino tinto joven de 5 a 15 g/hl.

En vinos tintos con crianza 5 a 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Disolver Pro NATUR en 10 veces su peso en agua. Agitar enérgicamente hasta su perfecta disolución.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora.

Para mejorar la calidad de la clarificación y compactación de las lías añadir otro clarificante como bentonita, o tanino.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 10 kg.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 479/2008 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.
Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

Dolmar. Productos. Polígono Entrecarreteras. C/La Industria 22. 26200 Haro. La Rioja. España

FT 44/01-10-2015